

# BAR A SPRITZ

(20cl) 10€

**Classic** : Au Cinzanno, **Campari** : Au Campari, **Lover** : Campari, framboise et gingembre  
**Hugo** : Liqueur de fleur de sureau, **Strawberry limoncello** : limoncello et fraise

## ANTIPASTI

Le carpaccio de poulpe au Cinzano - 12,9€  
La BIG burrata bien coulante des Pouilles - 13,9€  
Les petites polpettes comme en Sicile - 8,9€  
Les frites de polenta à la truffe « tuber aestivum » - 8,9€  
Notre pâte blanche cuite au four à bois - 3€

## PASTA

### **Nos pâtes aux truffes - 23€**

Crème de champignons à la truffe, truffes « tuber aestivum » et granna padano AOP

### **Les véritables Carbonara - 18€**

Troccoli fraîches, guacciale, peccorino romano et jaune d'oeuf

### **Alle Vongole - 23€**

Nos fameuses linguines aux palourdes

### **Orecchiette fraîches au potimarron et girolles - 19€**

Avec ½ burrata fumée de chez Cofì

### **Les lasagnes al forno - 19€**

Bolognaise maison à la viande de bœuf et porc Français et stracciatella  
accompagnées vos lasagnes d'une salade verte : 3€

### **Le gratin de gnocchi aux cèpes - 18€**

### **Pasta du chef - 18€**

Chaque semaine, notre chef vous prépare une super recette à goûter sans hésitation !

## PESCOARE

### **Poulpe grillé comme en Sicile - 26,9€**

Demi poulpe grillé avec de la saucisse piquante italienne .

### **Le mi-cuit de thon, frites de polenta à la truffe " Tuber Aestivum"- 24€**

Servis avec salade et vinaigrette au Cinzano

## VEGETARIEN

### **Aubergine à la Parmigiana - 18,5€**

Jolies tranches d'aubergines et tomates au Parmigiano reggiano DOP et mozzarella fior di latte, servies avec polenta

### **La salade italienne - 18€**

Salade verte, aubergines et artichauts grillés, tomates, burrata fumé, crème basalmique et copeaux de granna padano

**Chez Carlo tout est fait maison , sauf la crème anglaise, la glace italienne, la chantilly,  
les pâtes et gnocchi**

# CARNE

## **L'incontournable escalope milanaise de veau Français - 27€**

servies avec pommes grenailles

## **Nos délicieuses polpettes comme à Rome - 19,5€**

Polpettes à la viande Française ( porc et boeuf), servies avec orecchiette fraîches caccio e pepé (pecorino romano et poivre)

## **Scaloppine de poulet Français au citron - 18,9€**

Servies avec pommes grenailles aux tomates.

## **Spezzatino di vitello en croûte de pâte à pizza - 20,9 €**

Veau Français mijoté à la tomate.

## PIZZA ARTISANALES AU FEU DE BOIS

**La margherita** : mozzarella fior di latte – 13,5€

**La melanzana** : coulis de tomate maison, aubergines grillés, huile d'olive de Sicile et basilic frais – 14,5€

**La 3 fromages** : mozzarella fior di latte, emmental sélectionné par la mère Richard, et gorgonzola DOP – 16,9€

**La romaine** : emmental sélectionné par la mère Richard et jambon blanc Français – 16,5€

**La Carlo** : emmental sélectionné par la mère Richard, chipolatas et champignons frais – 16,9€

**La napolitaine** : anchois, câpres et huile d'olive AOP de Sicile – 15,9€

**La thon** : emmental sélectionné par la mère Richard, thon, tomates et oignons rouges - 16,9€

**La diavola** : emmental sélectionné par la mère Richard et saucisse piquante italienne – 16,5€

**La 1958** : crème, emmental, St Marcellin de la mère Richard et poitrine de porc français fumée - 20€

**La scamorza** : mozzarella fior di latte, artichauts grillés, oignons rouges et scamorza – 16,9€

**La buffalo** : mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufalla et pesto maison - 18€

**La speck** : mozzarella fior di latte et en sortie de four : roquette, speck, granna padano et crème de balsamique - 19€

**La prosciutto di Tartuffo** : mozzarella fior di latte et jambon blanc truffé en sortie de four – 18€

**La truffe** : crème à la truffe « tuber aestivum », emmental sélectionné par la mère Richard et copeaux de truffes « tuber aestivum » -20€

**La pizzaiollo** : nos pizzaiollos vous proposent une de leur création - 18€

Nos pizzas (hors 1958 et Truffes) sont réalisées avec une base de sauce tomate maison, n'hésitez pas à demander une base crème si vous le souhaitez.

Tous suppléments sont facturés entre 2,5€ et 5€ (œuf 1,5€ )

Accompagnez vos pizzas d'une salade verte pour 3€

## DESSERTS MAISON

La faisselle de la mère Richard, coulis de fruits rouges - 6 €

Le tiramisu au café - 9€

Le tiramisu au citron et limoncello - 9€

Le fondant chocolat pistache - 10€

La belle profiterole à la glace italienne - 10€

L'historique île flottante aux pralines roses - 8€

Café ou déca gourmand ( tiramisu, panna cotta et gateau chocolat ) - 10€

## MENU ENFANT 14€ : Jusqu'à 7 ans

Linguines à la tomate ou lasagnes, eirop à l'eau et glace italienne à la vanille